

# Top-Prüfung

Fachverkäufer /-in im

Lebensmittelhandwerk

Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei

400 Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung  
inkl. Lösungen

Umgang mit Waren, Verkauf & Beratung - 200 Fragen

Betriebswirtschaftliches Handel - 80 Fragen

Wirtschafts- und Sozialkunde - 120 Fragen



**Bäckerei-Prüfung.de**

Claus G. Ehlert



## **Vorwort**

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Fachverkäufer /-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei.

Entsprechend der schriftlichen Prüfungen ist das Buch in folgende Teile untergliedert:

- Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung
- Betriebswirtschaftliches Handeln (Mathematik)
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Die Testaufgaben sind in praktischen Blöcken zu 10 - 15 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und dann vergleichen. Die Lösungen sind bewusst kurz und auf die wesentliche Punkte beschränkt gehalten.

**Viel Erfolg bei Ihrer Prüfungsvorbereitung!**

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt  
[www.baeckerei-pruefung.de](http://www.baeckerei-pruefung.de) – E-Mail: [info@top-pruefung.de](mailto:info@top-pruefung.de)

2. Auflage  
ISBN: 978-3-943665-21-5

© Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



## **Inhaltsangabe**

### **I. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| A. Hygiene / Umweltschutz.....           | 4  |
| B. Unfallverhütung.....                  | 7  |
| C. Ernährungslehre.....                  | 9  |
| D. Gesetzliche Regelungen.....           | 12 |
| E. Rohstoffe und Zutaten I.....          | 15 |
| F. Rohstoffe und Zutaten II.....         | 17 |
| G. Teige und Massen.....                 | 20 |
| H. Brot.....                             | 23 |
| I. Kleingebäcke / Süßwaren.....          | 26 |
| J. Torten, Desserts.....                 | 29 |
| K. Bäckereifachgeschäft.....             | 33 |
| L. Verkauf.....                          | 36 |
| M. Marketing.....                        | 39 |
| N. Warenpräsentation / Schaufenster..... | 42 |
| O. Getränke im Café.....                 | 45 |
| P. Speisen und Service im Café.....      | 47 |

### **II. Betriebswirtschaftliches Handeln**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| A. Prozentrechnen.....                                            | 50 |
| B. Verteilungs- und Mischungsrechnen.....                         | 53 |
| C. Größen, Einheiten und Dreisatzrechnung.....                    | 56 |
| D. Teige, Massen und Nährwertberechnungen.....                    | 58 |
| E. Zinsrechnung und Lohnabrechnung.....                           | 61 |
| F. Kassenbestand und Kundenrechnungen.....                        | 64 |
| G. Kalkulation.....                                               | 66 |
| H. Rückwärtskalkulation / Handelsspanne und Handelsaufschlag..... | 69 |
| I. Abschreibung / Deckungsbeitrag.....                            | 72 |

### **III. Wirtschafts- und Sozialkunde (WiSo)**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| A. Berufsausbildung.....                     | 74 |
| B. Arbeitsrecht.....                         | 77 |
| C. Mitbestimmung / Betriebsrat.....          | 81 |
| D. Sozialversicherungen.....                 | 84 |
| E. Vertragsrecht.....                        | 86 |
| F. Zahlungsverkehr / Euro.....               | 89 |
| G. Verbraucherschutz.....                    | 92 |
| H. Wirtschaftspolitik / Marktwirtschaft..... | 94 |
| I. Unternehmensgründung.....                 | 98 |



# I. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung

## A. Hygiene / Umweltschutz

**Frage 1:** Nennen Sie 3 Punkte, die bei der Warenannahme von Lebensmitteln aus hygienischen Gründen zu beachten sind.

**Frage 2:** Ein Kunde möchte wissen, durch welche Lagerbedingungen Schimmel auf Brot entsteht und ob er - nach Entfernen des Schimmels - das Brot noch essen kann?

### **Situation zu den Fragen 3 - 5**

Ein neuer Auszubildender hat gelesen, dass Salmonellen gefährlich für den menschlichen Körper sein können. Er hat dazu mehrere Fragen an Sie.

**Frage 3:** Nennen Sie drei Lebensmittel, die besonders anfällig für Salmonellen sind.

**Frage 4:** Bei welcher Temperatur werden Salmonellen abgetötet? Sterben sie auch durch „Einfrieren“?

**Frage 5:** Gehört eine Erkrankung durch Salmonellen zu den meldepflichtigen Krankheiten?

**Frage 6:** In welche 3 Bereiche lässt sich die Hygiene in einer Bäckerei einteilen?

**Frage 7:** Nennen Sie 5 Maßnahmen, die der persönlichen Hygiene einer Bäckereifachverkäuferin zuzuordnen sind.

**Frage 8:** Welche Auswirkungen hat ein hoher aw-Wert auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln? Wie lässt sich ein hoher aw-Wert senken?

**Frage 9:** Erklären Sie die Brotkrankheit „Fadenziehen“.

**Frage 10:** Beim Aufräumen im Lager sehen Sie eine Konservendose, bei der sich der Deckel nach oben gewölbt hat. Was hat das zu bedeuten?

**Frage 11:** Welche Aufgaben haben Tenside in Reinigungsmitteln?

**Frage 12:** Der Verpackungsmüll bei Warenanlieferungen soll reduziert werden. Wie kann das erreicht werden? Nennen Sie 4 Maßnahmen.

**Frage 13:** Wie lässt sich im Ladengeschäft als Fachverkäuferin Energie sparen?

**Frage 14:** 200 ml eines Reinigungskonzentrats sollen laut Anleitung im Verhältnis 1:5 verdünnt werden. Wie viel gebrauchsfertige Reinigungsflüssigkeit erhalten Sie?



## Lösungen zu Fragenblock A

### Frage 1:

1. Regale und Behältnisse müssen sauber sein.
2. Frische Lebensmittel bei entsprechenden Temperaturen lagern (Kühlhaus).
3. Pflanzliche und tierische Lebensmittel getrennt lagern.

**Frage 2:** Schimmel entsteht meist durch zu feuchte und / oder zu warme Lagerung. Von Schimmelpilz befallene Lebensmittel sind zu entsorgen. Für das bloße Auge unsichtbar hat sich in der Regel das Myzel des Pilzes bereits in der gesamten Portion ausgebreitet und eventuell dort Mykotoxine erzeugt.

**Frage 3:** Eier, Geflügel, Hackfleisch und aus diesen Produkten hergestellte Lebensmittel, wie z. B. Krems, Füllungen, Massen.

**Frage 4:** Salmonellen sterben durch ca. 10 Minuten erhitzen bei ca. 78 °C. Bei höheren Temperaturen verringert sich die Zeit des Erhitzens. Durch Einfrieren werden die Bakterien nicht abgetötet.

**Frage 5:** In Deutschland gehören Salmonellosen zu den sogenannten meldepflichtigen Erkrankungen (§ 6 bzw. § 7 des Infektionsschutzgesetzes).

**Frage 6:** Produkthygiene, Personalhygiene und Betriebshygiene

### Frage 7:

- ✓ Vor Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch Hände gründlich waschen.
- ✓ Saubere und vollständige Arbeitsbekleidung tragen.
- ✓ Beim Niesen / Husten von den Lebensmitteln abwenden.
- ✓ Gepflegtes Äußeres inkl. Hände und Fingernägel
- ✓ Parfüm und Schminke sind nur dezent zu verwenden.
- ✓ In den Produktionsräumen Kopfbedeckung tragen.

**Frage 8:** Der aw-Wert ist das Maß an ungebundenem Wasser in Lebensmitteln. Je höher der aw-Wert, desto leichter kann das Lebensmittel verderben, da Mikroorganismen zum Wachsen Wasser benötigen.

Der aw-Wert kann gesenkt werden durch:

- Trocknen, z. B. Zwieback, getrocknete Pflaumen, Rosinen und andere Obstsorten
- Zuckern, z. B. Marmelade, Konfitüre
- Salzen, z. B. gesalzener Matjeshering, Pökelfleisch



**Frage 9:** Die Brotkrankheit „Fadenziehen“ tritt vorwiegend in den Sommermonaten durch „Heu- oder Kartoffelbakterien“ auf. In den Broten bilden sich lange Schleimfäden. Zunächst kann man einen gärrigen, obstigen Geruch feststellen, wodurch auch die Krume soweit geschädigt wird, dass sie klebrig wird. Beim Aufbrechen des Brotes zeigen sich in späteren Stadien deutlich Fäden und eine Verfärbung der Krume.

**Frage 10:** Man spricht von einer Bombage. Der Inhalt der Konservendose darf nicht mehr verwendet werden (Botulinumtoxin).

**Frage 11:** Tenside sind Lösungsvermittler. Sie sind somit entscheidend an der Ablösung der Schmutzpartikel von der verschmutzten Oberfläche beteiligt.

**Frage 12:**

- ✓ Bei Warenannahme die Verpackungen gleich dem Lieferanten zurückgeben.
- ✓ Rohstoffe und Hilfsstoffe in größeren Gebinden beziehen.
- ✓ Mehrwegverpackungen verwenden.
- ✓ Entsprechende Lager einrichten, z. B. Mehlsilo.
- ✓ Keine Portionsverpackungen im Cafébereich verwenden.
- ✓ Pfandflaschen statt Einwegflaschen nutzen.

**Frage 13:**

- ✓ Beleuchtung nicht unnötig lange anschalten.
- ✓ Ladenbackofen ausschalten, wenn nicht mehr benötigt.
- ✓ Backofentüren nicht unnötig lang offen lassen.
- ✓ Räume nicht überheizen.
- ✓ Wasser nicht unnötig laufen lassen.

**Frage 14:**

$$\begin{array}{l} 1 \text{ Teil} = 200 \text{ ml} \\ 5 \text{ Teile} = X \end{array} \quad X = \frac{200 \text{ ml} \times 5}{1} \quad X = 1000 \text{ ml} = \mathbf{1 \text{ Liter Reinigungsflüssigkeit}}$$



## B. Unfallverhütung

**Frage 1:** Wer ist für die Überwachung der Unfallverhütungsvorschriften zuständig?

**Frage 2:** Sie sehen folgende Zeichen. Was haben sie zu bedeuten?



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

**Frage 3:** Welche Bedeutung haben folgende Zeichen? Unterscheiden Sie zudem in Verbotsschildern, Warntafeln, Gebotszeichen, Rettungszeichen und Brandschutzzeichen.



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

**Frage 4:** Darf ein Brand an der Fritteuse mit Wasser gelöscht werden?

**Frage 5:** Sie sehen, wie ein Kollege ein Messer zur Reinigung durch den Abwäscher in die mit Wasser gefüllte Spüle legt. Was ist dazu zu sagen?

**Frage 6:** In der Backstube ist ein Unfall geschehen. Sie rufen einen Rettungswagen. Worauf ist bei dem Anruf zu achten?

Weitere Infos und Bestellung unter

<https://www.bäckerei-prüfung.de/abschlusspruefung.html>